

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

Corso per auditor interno IFS Food 7

Le buone pratiche di audit interno e l'approccio Risk based audit

Obiettivi e destinatari

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e F.O.R.I.A organizzano un corso specifico per auditor interni, basato sulla norma IFS Food versione 7.

Il corso ha l'obiettivo di formare auditor interni che siano in grado di valutare la conformità dell'azienda rispetto ai requisiti dello standard. È rivolto sia al personale dell'azienda certificata IFS Food, sia a consulenti e auditor esterni che supportano l'azienda nello sviluppo e/o nel mantenimento di un sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare, conforme alla norma IFS Food versione 7

Durante il corso verranno affrontati temi quali: il processo di "assessment", l'approccio di prodotto/processo, i requisiti della norma IFS Food versione 7, tecniche di valutazione durante un assessment IFS, metodo di valutazione dei requisiti IFS Food, Linee guida per la gestione di un assessment IFS Food

L'evento fa parte di un ciclo organizzato dall'OFFICINA DELLA SICUREZZA

<https://www.lab-to.camcom.it/officina-formativa/>

**FORMAZIONE
ASINCRONA
8 ORE**

Programma

- Il processo di "assessment"
- L'approccio di prodotto/processo: la norma ISO IEC 17065 e le differenze di approccio con un audit di sistema di gestione
- Lo standard IFS Food
- Le GAP: Good Assessment Practices Guidelines
- Linee guida per la gestione dell'assessment
- Pianificazione e preparazione di audit interni
- L'approccio Risk-based audit: come campionare i prodotti per un assessment IFS e tecniche di valutazione
- Il sistema di valutazione a punteggio
- Metodi di assessment: il concetto di audit e ispezione
- La stesura del rapporto di audit
- Le azioni di miglioramento: la compilazione del piano di azione e differenze tra correzioni e azioni correttive.

Destinatari

Responsabili dell'assicurazione qualità aziendale, Responsabili qualità di aziende alimentari, auditor interni, consulenti di sistemi di autocontrollo igienico sanitario e di sistemi di gestione di industrie agroalimentari, direzioni di stabilimento e responsabili dei processi produttivi delle aziende agroalimentari

Docente

Gianluca Martini, consulente per sistemi di gestione della qualità e sicurezza alimentare e auditor IFS Food.

Attestato

A tutti i partecipanti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione

Note organizzative

La partecipazione al corso prevede una quota di iscrizione pari a € 160,00+IVA

Gli iscritti riceveranno via mail tutte le indicazioni necessarie per partecipare all'evento online.

Il pagamento dovrà essere effettuato tramite bonifico bancario sul conto intestato a **F.O.R.I.A. srl**

BARCITMMBK IBAN: **IT70L0306953633100000002751**

Si prega di inviare ricevuta di pagamento

È previsto uno sconto del:

20% per l'adesione due o più iscritti provenienti dalla stessa azienda

20% per l'adesione a due corsi

Gli sconti non sono cumulabili e si applicherà la scontistica maggiore.

ISCRIZIONE ON LINE

<https://www.lab-to.camcom.it/moduli/141/corso-asincrono-auditor-IFS-7/>

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 254
eventi@lab-to.camcom.it
www.lab-to.camcom.it